



Placek z toffi ;)

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto kruche

- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- miód - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów

biszkopt

- jajka - 3 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

masa budyniowa

- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- olejek śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto kruche zagnieść, podzielić na dwie części i upiec na dwóch dużych jednakowych blachach. Ja piekę po ok. 15 min w temp. 200 stopni.
2. Biszkopt upiec z podanych składników na takiej samej blaszce co kruche placki.
3. Masa budyniowa: z podanych składników ugotować budyń. Do gorącego budyń wzmieszać Kasię.
4. Puszke z mlekiem umieszczamy w garnku z wodą i gotujemy przez 2 godziny (pilnować ,aby woda się nie wygotowała).
5. Otwieramy po ok 20 min.
6. Wykonanie: placek miodowy, 3/4 gorącej masy kajmakowej, biszkopt, gorąca masa budyniowa, placek miodowy, reszta masy kajmakowej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl